

Viking Line dukar upp höstens delikatesser

I höst blir kryssningen extra välsmakande på Viking Line när rederiet fortsätter sin specialsatsning på mat. I september inleds skaldjursssäsongen med pinfärs hummer, krabba och musslor ombord på Helsingforsfartygen, det nya Åbo-fartyget Viking Grace och tioårsjubilerande nöjeskryssaren Viking Cinderella. Cinderella firar även med specialframtagna Celebration-menyer i flera av restaurangerna ombord. Senare under hösten lanserar rederiet också en mustig höstbuffé och en viltmeny innan julbordet tar vid i mitten av november.

- Maten är en central del av kryssningsupplevelsen. Vi väljer goda, fräscha råvaror av hög kvalitet som vi tillagar med omtanke, det ska vara en fest för gommen att äta i alla våra restauranger. Dessutom har vi vinkunnig serveringspersonal som gärna rekommenderar den bästa drycken för att ytterligare förhöja upplevelsen, säger Bodil Ståhl, restaurangchef för Viking Line.



Skaldjursveckorna som pågår mellan den 1/9 och den 10/11 ombord på Viking Grace, Mariella och Gabriella innehåller specialframtagna skaldjursmenyer med allt från hummer och havskräftor till blåmusslor och franska Belon-ostron. Ombord på Viking Cinderella erbjuds samtidigt dignande skaldjursplatåer med havets läckerheter för 390 kronor. Den stora höstsatsningen på den tioårsjubilerande Cinderella är Celebration-menyer i både restaurang Food Garden och Skärgårdskrogon, som erbjuds från och med den 15/9. Från och med den 16/10 erbjuds en smakrik höstbuffé i samtliga Buffet-restauranger. Bland godsakerna återfinns bland annat gin- och enbärsgravad lax, rökt hjortstek, älggryta och havtornspannacotta. Ombord på Rosella serveras dessutom en smakrik viltmeny med bland annat vildand och renfilé från och med den 1/10.

Ett axplock ur mathösten på Viking Line:

Skaldjursveckor 1/9 – 10/11

Skaldjursmenyer med läckerheter från Allt i Fisk i Göteborg och Kvalitetsfisk i Stockholm serveras som ett komplement till den ordinarie à la carte-menyn i Food Garden-restaurangerna på Helsingforsfartygen Mariella och Gabriella. På Viking Grace serveras skaldjursmenyn, med bland annat en exklusiv skaldjursbuffé för 554 kronor i restaurang Oscar.

Cinderella Celebration-menyer 15/9 -17/11

I restaurang Food Garden erbjuds en tre-rätters Celebration-meny med de populäraste rätterna från det gångna decenniet: Skagen på räkor och pepparrot med löjrom serverat på Malaxlimpa, Helstekt sjötunga med kapis, räkor och brynt smör och mandelpotatispuré alternativt Helstekt oxfilé Black & White, samt Cinderellas dessertbord. Pris: 379 kronor. I Skärgårdskrogon erbjuds en fyra-rättersmeny som uppdateras dagligen. Pris: 400 kronor.

Viltmeny på Rosella 1/10 – 15/11

En smakrik viltmeny serveras i La Rose-restaurangen ombord på Rosella. Består av skogens läckerheter såsom trattkantarell-soppa, vildandsbröst, renfilé, vilthamburgare samt ljummen äppelpaj med hemlagad vaniljsås. Varmrätter från 141 kronor.

Höstbuffé 16/10 -15/11

Nordiska höstsmaker erbjuds i samtliga Buffet-restauranger. Bland läckerheterna finns exempelvis kryddfisk från Bromarf, älggryta med rotsaker, svamp och tranbär samt frostnupna tranbär med varm kinuskisås.

Julbord 16/11 – 26/12 (Cinderella fram till 12/12)

Klassiskt julbord erbjuds i samtliga Buffet-restauranger. På Cinderella återkommer mästerekocken Leif Mannerströms exklusiva julrätter i Skärgårdskrogon. Nytt för i år är att Leif Mannerström även har signerat Rosellas julbord.

Några exempel på matkryssningar med guldkant:

Skaldjursplatå på Cinderella

Frånpriset på kryssning med lyxig dignande skaldjursplatå är 440 kr/person i insideshytt. I platån ingår färsk hummer, havskräftor, insjökräftor, vinkokta musslor, färska räkor, rökta räkor samt krabbklor. Rätterna serveras med bröd, smör, ost.

Lyxiga gourmetkryssningar. Dygnskryssning med Cinderella. Till Helsingfors med Mariella / Gabriella

I gourmetkryssningen på Cinderella ingår övernattnings i lyx B-hytt, tre-rätters à la carte-middag, frukost med mousserande vin och buffélunch inkl. vin, öl, läsk och kaffe. Pris 1 820 kr/person. På Helsingforsfartygen Mariella och Gabriella ingår två kvällar i lyxhytt med mousserande vin, två à la carte-middagar samt två frukostar med mousserande vin. Pris 1 221 kr/person.

Mannerströms exklusiva julbord i Skärgårdskrogon.

Frånpriset på Cinderella-kryssning med det bästa av julens delikatesser – inklusive räkor – i Skärgårdskrogens lugna och trivsamma miljö är 509 kr/person i insideshytt.

Tilläggsinformation:

Helena Kneck, Informationschef Viking Line (Sverige) tel: 08-452 41 49